

# COLLECTION HIVER 2020-2021

Service  
ouvert tous  
les jours



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand  
et engagé



## AU PROGRAMME

*Quoi de neuf...* 3

*Pour des matins tranquilles* 6  
Les petits-déjeuners et pauses-café

*La solution optimale* 8  
Les plateaux-repas  
4 gammes au choix pour 28 menus au total

*Sur le pouce à toute heure* 14  
Les boîtes gourmandes  
3 compositions au choix

*A chacun sa part...* 17  
Les buffets en formule individualisées  
6 menus au choix

*Gardons le sens de la fête* 25  
Les pièces cocktail en assiettes  
Les formules

*Envie d'un petit verre ?* 35  
Des softs, du vin, des cocktails

*A votre service, encore et toujours !* 37  
Notre guide de commande

*Conditions générales de ventes* 39

## QUOI DE NEUF ?

# Une production en produits frais totalement sécurisée

### **Production**

Notre responsable qualité a mis en place un protocole sanitaire renforcé : pas de travail en face à face pour respecter la distanciation, un lavage des mains plus fréquent et le port du masque bien sûr obligatoire.

### **Livraison**

Nos agents logistiques suivent un protocole strict : port du masque obligatoire, lavage des mains avec gel hydroalcoolique au chargement et déchargement, dépôt des livraisons sans contact.

### **Service**

Nos maîtres d'hôtel respectent les gestes barrières, portent un masque et des gants de protection. Chaque service est assuré en emballage individuel sécurisé avec du gel hydroalcoolique à disposition.

*Dans notre laboratoire le port du masque est obligatoire  
avec le respect des gestes barrières*

QUOI DE NEUF ?

# Le plaisir de vous restaurer en toute sérénité

## Une présentation individualisée

Petits-déjeuners, pauses-café,  
cocktails ou buffets...  
Nos prestations vous sont  
servies en boîtes  
biodégradables individualisées\*

## Des accessoires totalement sécurisés

Couverts, gobelets...  
le matériel nécessaire  
à votre dégustation est aussi  
en format individuel pour permettre  
une restauration «sans contact»

## Vos convives informés

Avec nos prestations  
nous vous fournissons  
une affichette explicative sur  
les mesures de sécurité pour  
montrer à vos convives que vous  
prenez soin d'eux

Nos cocktails sont livrés avec du gel hydroalcoolique

\* avec une composition identique pour chaque convive

QUOI DE NEUF ?

# Nos conseils pour vos commandes

## **Au bureau, Privilégier les plateaux-repas**

C'est la formule qui vous garantit un repas de qualité, fait maison à partir de produits frais et offrant les meilleures conditions pour respecter les gestes barrières.

## **En famille, Choisissez nos formules sécurisées**

Nous les avons mises en place pour tous nos cocktails et buffets... Et nous avons revu nos minimum de commande pour vous permettre de vous réunir en toute sécurité.

LES PETITS-DÉJEUNERS  
ET PAUSES-CAFÉ

Pour  
des matins  
tranquilles

COLLECTION HIVER 2020-2021



# LES PETITS-DÉJEUNERS ET PAUSES-CAFÉ

Minimum de 20 convives par commande

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## 3 FORMULES **AU CHOIX**

### Formule Minute

**7,67€** HT/pers\*  
soit 8,44€ TTC

Sablés maison  
(3/pers)

Jus de fruits variés

Café, thé

Eau minérale plate

Lait et sucre

*Café et thé sont issus du commerce équitable*

### Formule boulanger

**9,92€** HT/pers\*  
soit 10,91€ TTC

Mini viennoiseries  
(2/pers)

Jus de fruits variés

Café, thé

Eau minérale plate

Lait et sucre

### Formule Bien être

**10,61€** HT/pers\*  
soit 11,67€ TTC

Cake maison

Fromage blanc à la  
compote de fruits bio  
«maison»

Jus de fruits bio

Café, thé

Eau minérale plate

Lait et sucre bio

Pour adapter ou compléter ces formules, [contactez-nous](#)

\* Nos prix comprennent l'alimentaire, la boisson et les accessoires de service (emballages individualisés).

## LES PLATEAUX-REPAS

La solution  
optimale  
pour des  
repas  
sécurisés

COLLECTION HIVER 2020-2021



# LES PLATEAUX-REPAS

Minimum de 10 plateaux par commande

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## Bon à savoir

Chaque plateau comprend : **gobelet** (ou bodega en verre), couverts, serviette, **pain boule bio**, sel, poivre et condiments.

Nous livrons **sous 48 heures**, **partout en Île-de-France** du lundi au dimanche.

Pour repérer nos recettes, suivez les picto !



## Cette saison

Réalisés à partir de **produits frais** par notre équipe dédiée aux plateaux-repas, découvrez cette saison **4 gammes de plateaux-repas** : de la gamme économique à la gamme prestige, elles s'adaptent à toutes les circonstances.

Dans le contexte de contraintes sanitaires que nous connaissons, le plateau-repas est **la solution idéale pour un repas individualisé «sans contact»**.

## Notre conseil

Pour respecter nos minimum de commande, **pensez à la commande groupée** en réservant vos plateaux sur 3 jours !

Nos plateaux et leurs assiettes sont biodégradables : **vous profitez donc de repas équilibrés** tout en préservant la planète.

Et en choisissant la gamme décontractée (coffret éco) vous pouvez même **réduire les emballages tout en faisant des économies !**

# LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## GAMME *DECONTRACTÉE*

17,25€ HT/pers\*  
soit 18,97€ TTC

### Menu tradition française

Panna cotta au saumon fumé  
Rôti de porc, lentilles aux carottes et potimarron  
Fromage portion  
Tarte aux pommes et amandes

### Menu souvenirs de vacances

Tortilla au chorizo  
Pastrami, salade de pommes de terre aux cornichons, aneth et mayonnaise de Dijon  
Fromage portion  
Cake à la cannelle et noix de pécan

### Menu 100% veggie

Salade de mini penne, olives, mozzarella, estragon, pesto maison à la tomate  
Tartelette salée aux oignons et chèvre, salade de betteraves et pommes fruits  
Fromage portion  
Brownie au chocolat

### Menu minceur

Céleri rémoulade, pomme verte, moutarde à l'ancienne et noix  
Dos de colin, crème de butternut, salade aux cinq céréales et chou-fleur  
Fromage portion  
Brochettes de fruits frais

### Menu retour en enfance

Salade piémontaise (pommes de terre, cornichons, dés de jambon, œufs durs et olives noires)  
Rôti de dinde à la ravigote, salade de choux de Bruxelles  
Fromage portion  
Mini cookies

### Menu du voyageur

Salade aux deux choux (blanc et rouge), crème fraîche et oignons rouges  
Brochettes de crevettes, sauce cacahuète, salade de riz à la coriandre et échalotes  
Fromage portion  
Congolais

### Menu entrée dans l'hiver

Salade de crudités (carottes, endives et betteraves), sauce balsamique à la ciboulette  
Ballotine de poulet aux pruneaux, crumble de courge muscade et pommes de terre  
Fromage portion  
Cheesecake à la myrtille

\* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

# LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## GAMME *TENDANCE*

**22,80€** HT/pers\*  
soit **25,08€** TTC

### Menu inspiration bretonne

Salade de pommes de terre aux harengs et pommes vertes

Dos de cabillaud, riz blanc et sommités de chou-fleur rôties au curcuma

Fromage portion

Tartelette pommes rhubarbe

### Menu venu d'ailleurs

Moules et poireaux en escabèche

Agneau frits aux oignons et lentilles, pommes au four

Fromage portion

Carrot cake, crème mascarpone au citron

### Menu des bois

Terrine forestière, cornichons

Rôti de porcelet, perles de pâtes et poêlée forestière (potimarron, champignons, et marrons)

Fromage portion

Crumble poire et noix

### Menu végétal

Champignons à la grecque

Tartelette aux poireaux et salade de boulghour aux carottes, raisins secs et menthe

Fromage portion

Salade d'oranges à la cannelle

### Menu des gourmands

Assiette de charcuteries (jambon de pays, chorizo, salami, cornichons)

Rôti de bœuf à la béarnaise, salade aux trois haricots (coco blanc, flageolets, haricots rouges)

Fromage portion

Crème brûlée au cacao et piment d'Espelette

### Menu vert en couleur

Œufs mimosa aux épinards et piment d'Espelette

Poulet aux épices cajun, riz et fondue de poireaux

Fromage portion

Entremet poires au chocolat

### Menu plume

Salade de betterave, comté, julienne de pommes fruits et estragon

Lapin, sauce chimichouri, salade de quinoa et épinards

Mousse de pamplemousse et suprêmes

\* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

# LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## GAMME *CHIC*

**26,80**€ HT/pers\*  
soit 29,48€ TTC

### Menu des grands classiques

Assiette de saumon fumé, blinis et crème fraîche aux herbes  
Magret de canard, riz complet aux carottes et oignons rouges rôtis au sirop d'érable  
Fromage portion  
Tiramisu au café

### Menu mise au vert

Salade de poires et céleri branche, dattes, noix et bleu d'Auvergne  
Filet de bar, topinambours sautés et carottes fondantes, émulsion d'épinards  
Fromage portion  
Financier à la pomme, glaçage chocolat

### Menu océanique

Rillettes de thon  
Pavé de saumon, sauce tartare, riz pilaf et navets glacés  
Fromage portion  
Sablé breton et crémeux au caramel au beurre salé

### Menu à l'ancienne

Panna cotta de butternut et moutarde à l'ancienne  
Filet de maquereau, sauce citronnelle et coriandre, vitelottes sautées  
Fromage portion  
Entremet croustillant chocolat et praliné

### Menu bien-être

Tartare de champignons et concassée de tomates séchées, sauce acidulée  
Rôti de veau et méli-mélo de carottes, chou-fleur, navets rôtis au tahini  
Fromage portion  
Riz au lait à l'orange confite

### Menu au coin du feu

Salade de lentilles du Puy, sauce yaourt à la cardamome, piment, jus de citron vert  
Suprême de poulet fermier, chutney d'oignons, marrons rôtis et pommes de terre rattes  
Fromage portion  
Tartelette aux noisettes

### Menu saveurs d'Asie

Salade de chou pak choï aux pousses de soja, crumble de cacahuètes  
Chou farci aux lentilles et riz au lait de coco, sauté de chou-fleur au curry  
Fromage portion  
Panna cotta au gingembre

\* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

# LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## GAMME **ÉLÉGANCE**

**33,25€** HT/pers\*  
soit **36,57€** TTC

### Menu brasserie

Salade de lentilles au haddock et crème fraîche  
Araignée de porc aux herbes de Provence, sauce au pistou et pommes grenailles  
Fromage à la coupe  
Tarte Tatin revisitée au caramel au beurre salé

### Menu aux épices

Millefeuille de foie gras, pain d'épices et mangue  
Suprême de pintade, compote de dattes à l'orange, gratin de panais au curry et coriandre  
Fromage à la coupe  
Tartelette aux poires à la réglisse et noix

### Menu délicat

Salade de céleri, pomme fruit, saumon fumé, crème aux baies roses  
Queue de lotte, fondue de poireaux, vinaigrette au miso blanc à la ciboulette et riz blanc  
Fromage à la coupe  
Biscuit amande au citron vert et crème de citron yuzu

### Menu gourmandise à la française

Salade périgourdine (*brocolis, gésiers, foie gras et magrets fumés*)  
Filet de bœuf sauce Madère, riz venere et poireaux sautés  
Fromage à la coupe  
Macaron XXL à l'orange

### Menu fruits de mer

Crème brûlée au crabe  
Noix de Saint Jacques et gambas à la crème de fenouil, riz pilaf  
Fromage à la coupe  
Crème de marrons, meringue à la praline rose

### Menu festif

Assiette de radis glacés, truite fumée et roquette, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
Magret de canard, sauce groseille, gnocchis de pommes de terre poêlés  
Fromage à la coupe  
Craquant au chocolat gianduja

### Menu 100% veggie

Mini spaghetti de betterave, œufs de caille et vinaigrette au cumin  
Tartelette aux champignons des bois et tapenade, crozets, légumes marinés et crème fraîche  
Fromage à la coupe  
Impérial (*bavarois chocolat et mousse mandarine*)

\* Nos prix sont indiqués hors boisson et livraison.

LES BOÎTES  
GOURMANDES

Sur  
le pouce  
à toute  
heure...

COLLECTION HIVER 2020-2021



# LES BOÎTES GOURMANDES

Minimum de 20 boîtes par commande

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

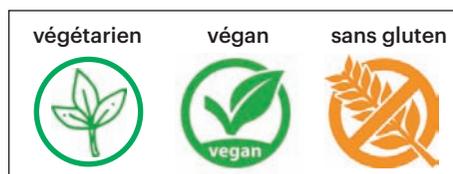
## Bon à savoir

Pour un déjeuner rapide à petit prix et en toute sécurité, **nos boîtes gourmandes** sont **idéales**.

Chaque boîte comprend :

- **1 bouteille d'eau plate (50cl)**
- **un gobelet**
- **un sachet couverts biodégradable** avec serviette, sel et poivre

Pour repérer nos recettes, suivez les picto !



## Cette saison

Nous vous proposons **3 boîtes** composées par thème :

- **la boîte américaine** aux accents du far west,
- **la boîte italienne** aux saveurs méditerranéennes
- **la boîte nature**, 100% végétarienne.

Dans chaque boîte, vous, retrouverez **un sandwich, une salade et un dessert**.

## Notre conseil

**Vous n'avez pas la possibilité de préparer un pique-nique** ou le lieu de votre événement ne se prête pas à la tenue d'un buffet... Choisissez **nos boîtes gourmandes !**

Nos 3 compositions s'adapteront aux goûts de vos convives.

Elles ont été élaborées de manière à constituer **un repas complet et équilibré**.

# LES BOÎTES GOURMANDES

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## 3 COMPOSITIONS **AU CHOIX**

### Route 66

**10,48€** HT/pers\*

soit 11,53€ TTC

Club sandwich : pain de mie, salade verte, tomates séchées, blanc de dinde, bacon et mayonnaise

Salade coleslaw (*chou, carotte, raisins secs*)

Cookie cranberries chocolat blanc

### Dolce vita

**10,48€** HT/pers\*

soit 11,53€ TTC

Sandwich focaccia : mozzarella, pesto maison, jambon de pays

Salade à l'italienne (*mini penne, tomates séchées, olives vertes, oignon rouge, huile d'olive et basilic*)

Panna cotta vanille au coulis de fruits rouges

### Pleine nature

**10,48€** HT/pers\*

soit 11,53€ TTC

Sandwich pain bagnat : houmous, chou blanc, carottes râpées, raisins secs et pignons

Salade veggie (*pois chiche, épinards, fêta, coriandre, oignon rouge, citron confit*)

Fruit de saison

\* Nos prix sont indiqués sans personnel de service, sans matériel ni livraison.

LES BUFFETS  
«SÉCURISÉS»

A chacun  
sa part  
en toute  
sécurité !

COLLECTION HIVER 2020-2021



# LES BUFFETS FROIDS OU CHAUDS

Minimum de 25 convives par commande

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## Bon à savoir

**Cet hiver pour votre sécurité,** nous avons prévu tous nos buffets **en formule «individualisée» :**

chaque composante du menu est servie en assiette individuelle (en fibre de canne) avec couvercle avec un kit couverts en sachet.

Pour repérer nos recettes, suivez les picto !



## Cette saison

Cette saison, nous vous proposons **6 buffets soit 4 froids et 2 chauds.**

Pour chaque menu, vous pouvez choisir **1 entrée, 1 plat et 1 dessert parmi les 4 proposés,** une belle variété pour faire votre choix.

Dans chaque menu, vous retrouverez un plat de **viande, de volaille, de poisson et une assiette végétarienne.**

Chaque buffet comprend : **pain bio individuel, sel, poivre et condiments.**

## Notre conseil

**Ne sous estimez pas l'appétit de vos convives :** nous avons prévu des quantités adaptées et parfaitement équilibrées.

**En complément du menu,** laissez-vous tenter par notre plateau de 5 fromages AOC et son pain aux noix **(4,35 €HT - 4,79 €TTC / personne).**

**Pour les buffets chauds ou les repas,** prévoyez du **personnel de service** (dressage, préparation, service) et **la location du matériel de réchauffe** (étuve, chafing dish...).

# LES BUFFETS FROIDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## SIMPLE COMME BONJOUR

**17,29€** HT/pers\*  
soit 19,02€ TTC

### Les entrées (1 au choix)

Salade de crudités (carottes, endives et betteraves), sauce balsamique à la ciboulette 

Céleri rémoulade, pomme verte, moutarde à l'ancienne et noix 

Tortilla au chorizo

Panna cotta au saumon fumé

### Les plats et garnitures (1 au choix)

Rôti de porc, lentilles aux carottes et potimarron

Brochettes de crevettes, sauce cacahuète, salade de riz à la coriandre et échalotes

Rôti de dinde à la ravigote, choux de Bruxelles

Tartelette aux oignons et chèvre, salade de betteraves et pommes fruits 

### Les desserts (1 au choix)

Brochettes de fruits de saison

Brownie au chocolat

Cheesecake à la myrtille

Tartelette aux pommes et amandes

Formule  
individualisée



\* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires de service (assiettes individualisées).

# LES BUFFETS FROIDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## DÉLICEUX **PARTAGE**

**20,68**€ HT/pers\*  
soit 22,75 TTC

### Les entrées (1 au choix)

- Champignons à la grecque 🌿 🍷
- Salade de betterave, comté, julienne de pommes fruits et estragon 🌿
- Assiette de charcuterie (*jambon de pays, chorizo, salami, cornichons*)
- Œufs mimosa aux épinards et piment d'Espelette 🌿

### Les plats et garnitures (1 au choix)

- Lapin, sauce chimichouri, salade de quinoa et épinards
- Dos de cabillaud, riz blanc et sommités de chou-fleur rôties au curcuma
- Poulet aux épices cajun, riz et fondue de poireaux
- Tartelette aux poireaux et salade de boulghour aux carottes, raisins secs et menthe 🌿

### Les desserts (1 au choix)

- Salade d'oranges à la cannelle
- Crème brûlée au cacao et piment d'Espelette
- Carrot cake, crème mascarpone au citron
- Crumble poire et noix

Formule  
individualisée

\* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires de service (assiettes individualisées).

# LES BUFFETS FROIDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## REFUGE **GOURMAND**

**24,01**€ HT/pers\*  
soit 26,41€ TTC

### Les entrées (1 au choix)

Salade de chou pak choï aux pousses de soja, crumble de cacahuètes  

Salade de poires et céleri branche, dattes, noix et bleu d'Auvergne 

Tartare de champignons et concassée de tomates séchées, sauce acidulée  

Assiette de saumon fumé, blinis et crème fraîche aux herbes

### Les plats et garnitures (1 au choix)

Magret de canard, riz complet aux carottes et oignons rouges rôtis au sirop d'érable

Filet de maquereau, sauce citronnelle et coriandre, vitelottes sautées

Suprême de poulet fermier, chutney d'oignons, marrons rôtis et pommes de terre rattes

Chou farci aux lentilles et riz au lait de coco, sauté de chou-fleur au curry 

### Les desserts (1 au choix)

Financier à la pomme, glaçage chocolat

Entremet croustillant chocolat et praliné

Sablé breton, crémeux au caramel au beurre salé

Tartelette aux noisettes

Formule  
individualisée

\* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires de service (assiettes individualisées).

# LES BUFFETS FROIDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## PENSÉE DÉLICATE

28,66<sup>€</sup> HT/pers\*  
soit 31,53<sup>€</sup> TTC

### Les entrées (1 au choix)

Mini spaghetti de betterave, œufs de caille et vinaigrette au cumin

Millefeuille de foie gras, pain d'épice et mangue

Salade de lentilles au haddock, persil et crème fraîche

Assiette de radis glacés à la truite fumée, roquette, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

### Les plats et garnitures (1 au choix)

Filet de bœuf sauce Madère, riz venere et brocolis vapeur

Queue de lotte, fondue de poireaux, vinaigrette au miso blanc à la ciboulette et riz blanc

Suprême de pintade, compote de dattes à l'orange, gratin de panais au curry et coriandre

Tartelette aux champignons des bois et tapenade, crozets, légumes marinés et crème fraîche

### Les desserts (1 au choix)

Biscuit amande au citron vert et crème de citron yuzu

Craquant au chocolat gianduja

Macaron XXL à l'orange

Tartelette aux poires à la réglisse et noix

Formule  
individualisée

\* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires de service (assiettes individualisées).

# LES BUFFETS OU REPAS CHAUDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## ENTRE **AMIS**

**30,36**€ HT/pers\*  
soit 33,33€ TTC

### Les entrées (1 au choix)

Cake salé aux petits légumes et parmesan, tapenade  
Panna cotta au gruyère et moutarde,  
lardons et ciboulette

Assortiment de charcuteries (*jambon de pays, chorizo, salami, cornichons*)

Salade de bœuf épicée (*mâche, julienne de carottes, haricots mungo, bœuf épicé, coriandre, sauce soja*)

### Les plats et garnitures (1 au choix)

Rôti de dinde, purée de patates douces, épinards,  
beurre noisette

Cabillaud au four, caponata aux olives vertes et penne

Bœuf en daube, gratin dauphinois

Gratin de panais au beaufort,  
quinoa à la courge aux épices 

### Les desserts (1 au choix)

Salade de fruits ananas et raisins secs

Clafouti aux pommes  
aux pépites de chocolat et noix

Charlotte aux poires

Sablé breton, crémeux au caramel au beurre salé

Formule  
individualisée



\* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires de service (assiettes individualisées).

# LES BUFFETS OU REPAS CHAUDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## GRANDE OCCASION

**33,50**€ HT/pers\*  
soit 36,85€ TTC

### Les entrées (1 au choix)

Tartelette au chèvre et potimarron 

Chawanmushi (*flan japonais aux œufs*), gambas marinées

Salade de roquette, châtaignes, poire et jambon de pays, vinaigrette à l'huile de noix

Crème brûlée au foie gras

### Les plats et garnitures (1 au choix)

Poulet chasseur (*label rouge*), panais rôtis

Queue de lotte, poireaux au miso et ciboulette, riz blanc

Rôti de biche, sauce au foie gras, mousseline de carotte à l'orange

Filet mignon de porc au miel et raisins secs, gratin de patates douces au parmesan

### Les desserts (1 au choix)

Bavarois miel, myrtilles et pignons

Opéra chocolat café

Paris-Brest

Tartelette à la crème de mascarpone et suprême de pomelos

Formule  
individualisée

\* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires de service (assiettes individualisées).

LES COCKTAILS  
«SÉCURISÉS»

Gardons  
le sens  
de la fête

COLLECTION HIVER 2020-2021



# LES COCKTAILS

Minimum de 30 convives par commande

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## Bon à savoir

**Le cocktail** est constitué de petites bouchées qui se dégustent debout **sans assiette ni couvert**.

**Pour votre sécurité**, nous vous proposons cette saison des **cocktails «sécurisés»** : les pièces que vous aurez choisies sont dressées **en assiette individuelle salée et sucrée** (assiette en fibre de canne avec couvercle).

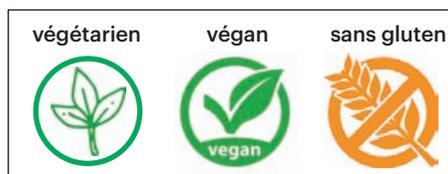
Ainsi chaque convive peut **déguster le cocktail l'esprit tranquille !**

## Cette saison

«Tradition», «veggie» ou «à partager»... une grande variété de de pièces cocktail à découvrir !

Plébiscitées depuis plusieurs saisons, **les pièces végétariennes** sont, cet hiver encore, mises à l'honneur.

Pour les repérer, suivez les picto !



## Notre conseil

Pour votre cocktail, faites le choix de **nos formules**. **Plus économiques que les compositions à la carte**, elles rassemblent nos pièces les plus demandées.

De l'apéritif en 1 heure au cocktail dînatoire de 2 heures ou plus, **évaluez la durée de votre cocktail** pour bien choisir votre formule.

9 pièces	12 pièces	16 pièces	21 pièces
Apéritif	Apéritif	Apéritif	Apéritif
	Cocktail (salé + sucré)	Cocktail (salé + sucré)	Cocktail (salé + sucré)
		Cocktail déjeunatoire	Cocktail déjeunatoire
Goûter	Goûter	Goûter	Cocktail dînatoire

## LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## LES SALÉS *TRADITION*

### Mini pains aux 3 rillettes

**1,56€** HT/pièce\*  
soit 1,72€ TTC

*Petit pain variés  
farcis avec 3 variétés  
de rillettes*

Rillettes de cabillaud,  
tomates séchées

Rillettes de poulet,  
oignons frits

Rillettes de porc,  
cornichon

### Petits sablés à l'italienne

**1,50€** HT/pièce\*  
soit 1,65€ TTC

*Petits sablés au  
parmesan faits  
maison, nappés de  
crème faite maison*

Saumon fumé  
beurre au citron  
confit

Tête de moine,  
tomates confites  
et ciboulette

Chutney de figues  
et magret fumé

### Mini Clubs

**1,38€** HT/pièce\*  
soit 1,51€ TTC

*Mini sandwiches  
au pain de mie*

Sardine, fromage  
frais, estragon,  
betterave

Effiloché de porc,  
sauce barbecue,  
mâche

Citrouille,  
parmesan,  
herbes de Provence

### Pan con tomate

**1,16€** HT/pièce\*  
soit 1,27€ TTC

*Carrés de focaccia  
grillés et frottés  
de tomates  
concassées avec des  
garnitures variées*

Aux anchois

Aux olives

Au Jambon cru

### Mini blinis de la mer

**1,21€** HT/pièce\*  
soit 1,33€ TTC

*Cabillaud mariné  
au miso*

Mousse de saumon  
à la thaïlandaise

Œufs de truite,  
fromage blanc  
au citron

\* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires du service «sécurisé» (assiettes individualisées).

# LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## LES SALÉS *DU CHEF*

### Salades façon cocktail

**2,06€** HT/pièce\*  
soit 2,27€ TTC

Lentilles au saumon  
fumé et fromage  
blanc aux fines  
herbes

Taboulé oriental  
aux gambas et pois  
chiches

Betterave, comté,  
julienne de pommes  
fruits et estragon

### Mini Wraps mania

**1,60€** HT/pièce\*  
soit 1,75€ TTC

*Galettes de blé  
farciées et roulées*  
Chèvre miel, carotte  
et salade

Saint Morêt®,  
pastrami, crudités,  
cornichons

Saumon fumé,  
fromage frais,  
concombre

### Piques gourmands

**1,67€** HT/pièce\*  
soit 1,84€ TTC

Jambon de pays,  
foie gras, pain  
d'épices

Dés de poulet  
et pruneaux

Courge rôtie  
aux herbes  
et beaufort

### Millefeuilles de fête

**1,49€** HT/pièce\*  
soit 1,63€ TTC

Foie gras, pain  
d'épices et mangue

Panais  
et potimarron

Saumon fumé,  
mascarpone  
au citron et persil

\* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires du service «sécurisé» (assiettes individualisées).

# LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## LES SALÉS **VEGGIE**

### Mini financiers salés

**1,40€** HT/pièce\*  
soit 1,54€ TTC

Financiers aux herbes, mascarpone, zeste de citron

Financier à la tomate, mascarpone, tomates séchées

Financier à la courge et pignons

### Maki de légumes

**1,89€** HT/pièce\*  
soit 2,08€ TTC

Lamelles de carottes et betterave chiogga, farcies de crème de légumes servies avec sauce thaï

### Bouchées fromagères

**1,76€** HT/pièce\*  
soit 1,94€ TTC

Boules de chèvre frais, farcies aux cranberries et enrobées de pistaches, amandes ou pavot noir

### Mousselines de légumes

**1,49€** HT/pièce\*  
soit 1,63€ TTC

Mousseline de légumes de saison (*carotte, courge, épinard*) servis en petits cubes piqués et garnis d'une crème mascarpone aux épices

\* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires du service «sécurisé» (assiettes individualisées).

# LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## LES SALÉS *CHAUDS*

### Mini boudins sur piques

**1,65€** HT/pièce\*  
soit 1,82€ TTC

Mini boudin noir et pomme caramélisée  
Mini Strasbourg en pâte feuilletée  
Mini boudin blanc et champignon

### Mini tartelettes

**1,68€** HT/pièce\*  
soit 1,85€ TTC

Tomate olive façon pizza  
Chèvre épinard  
Oignons

### Mini fours salés

**1,94€** HT/pièce\*  
soit 2,13€ TTC

Mini croissant à la tapenade  
Bille de mozzarella panée aux épices  
Duchesse au butternut et curry

### Mini plats wood

**3,95€** HT/pièce\*  
soit 4,35€ TTC

*Véritables plats chauds servis en boîtes en bois*  
Gratin de panais au Beaufort, quinoa à la courge aux épices  
Filet mignon de porc au miel et raisins secs, patates douces au parmesan  
Queue de lotte, poireaux au miso et ciboulette, riz blanc

\* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires du service «sécurisé» (assiettes individualisées avec un minimum de 3 pièces par personne).

## LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

### LES SUCRÉS **GOURMANDS**

#### **P'tits Cake maison**

**1,33€** HT/pièce\*  
soit 1,46€ TTC

Carrot cake  
Cake aux fruits confits  
Cake à la cannelle  
et noix de pécan

#### **Incontournables tartelettes**

**1,80€** HT/pièce\*  
soit 1,98€ TTC

Chocolat et piment  
d'Espelette  
Mini Tatin revisitée

#### **Mini cookies**

**1,21€** HT/pièce\*  
soit 1,33€ TTC

Chocolat et noix  
de macadamia  
Cranberries chocolat blanc

#### **Petits sablés bretons**

**1,65€** HT/pièce\*  
soit 1,82€ TTC

*Petits sablés faits  
maison et garnis*  
Pommes rôties au Lambig  
Crèmeux au caramel  
au beurre salé



\* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires du service «sécurisé» (assiettes individualisées).

## LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

### LES SUCRÉS FRUITÉS

#### Fruits d'amour

**2,51€** HT/pièce\*  
soit 2,76€ TTC

*Fruits de saison  
montés sur piques  
et enrobés de chocolat*

Orange  
Pomme  
Kiwi

#### Fours frais

**1,47€** HT/pièce\*  
soit 1,62€ TTC

Biscuit amande et mousse  
d'orange au cointreau  
Entremet poires  
au chocolat

#### Box vitaminée

**2,08€** HT/pièce\*  
soit 2,29€ TTC

Fruits frais de saison,  
découpés et servis  
en boîte en bois  
avec piques

\* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires du service «sécurisé» (assiettes individualisées).

## LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

### LES SUCRÉS *DU CHEF*

#### Mini Opéra

**1,98€** HT/pièce\*  
soit 2,18€ TTC

Chocolat café  
Praliné

#### Macarons tradition

**1,65€** HT/pièce\*  
soit 1,82€ TTC

Vanille, chocolat,  
pistache,  
framboise,  
café, citron

#### Petites Mignardises

**1,23€** HT/pièce\*  
soit 1,36€ TTC

Mini cannelé  
Mini meringues  
à la praline rose

#### Résolument chocolat

**1,98€** HT/pièce\*  
soit 2,18€ TTC

Craquant chocolat  
Snobinette  
à la mousse de  
pomelo  
Truffles maison

#### Mini choux gourmands

**1,54€** HT/pièce\*  
soit 1,69€ TTC

*Mini choux à la  
crème pâtissière  
parfumée*  
Mousseline à la  
vanille  
Chocolat, passion  
Crème citron

\* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires du service «sécurisé» (assiettes individualisées).

# LES COCKTAILS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## NOS FORMULES *EN VERSION SÉCURISÉE*

### Formule 9 pièces

**12,99€** HT/pers\*

soit 14,29€ TTC

6 pièces salées  
3 pièces sucrées

Petits sablés à l'italienne  
Mini wraps mania  
Mini pains aux 3 rillettes  
Piques gourmands  
Bouchées fromagères  
Mousselines de légumes  
P'tits cake maison  
Mini choux gourmands  
Mignardises

### Formule 12 pièces

**16,74€** HT/pers\*

soit 18,41€ TTC

8 pièces salées  
4 pièces sucrées

Mini blinis de la mer  
Mini Clubs  
Mini wraps mania  
Mini financiers salés  
Mousselines de légumes  
Mini pains aux 3 rillettes  
Millefeuilles de fête  
Petits sablés à l'italienne  
Fours frais  
Mini choux gourmands  
Mini cookies  
Mignardises

### Formule 16 pièces

**23,20€** HT/pers\*

soit 25,52€ TTC

12 pièces salées  
4 pièces sucrées

Petits sablés à l'italienne (2)  
Mini Clubs  
Mini blinis de la mer (2)  
Pan con tomate  
Mini fours salés  
Mousselines de légumes  
Millefeuilles de fête  
Salades façon cocktail  
Mini tartelettes  
Mini boudin sur piques  
Mini cookies  
Mignardises  
Petits sablés breton  
Fruits d'amour

### Formule 21 pièces

**30,83€** HT/pers\*

soit 33,91€ TTC

16 pièces salées  
5 pièces sucrées

Mini pains aux 3 rillettes (2)  
Petits sablés à l'italienne (2)  
Mini wraps mania (2)  
Piques gourmands  
Mini tartelettes  
Mini Clubs (2)  
Mini fours salés  
Millefeuilles de fête (2)  
Mousselines de légumes  
Mini blinis de la mer  
Mini boudin sur piques  
Macarons  
Fours frais  
P'tits cake maison  
Mignardises  
Mini choux gourmands

*Possible de remplacer certaines pièces par des pièces de prix équivalents*

## Notre conseil

Pour votre cocktail, faites le choix de **ces formules**. **Plus économiques que les compositions à la carte**, elles regroupent nos pièces les plus demandées.

De l'apéritif en 1 heure au cocktail dînatoire de 2 heures ou plus, **évaluez la durée de votre cocktail** pour bien choisir votre formule.

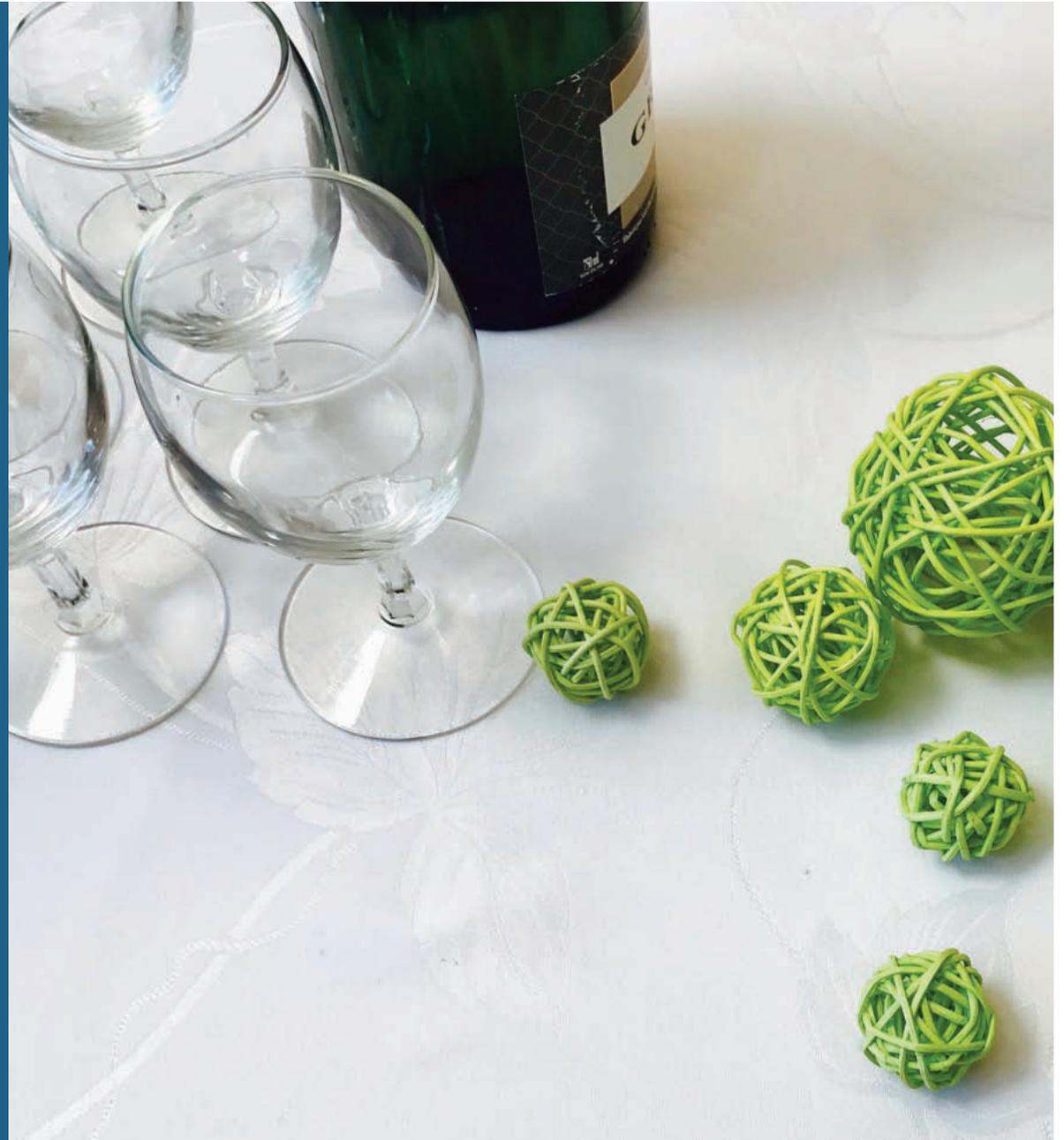
**Nos commerciaux sont là pour vous conseiller**

\* Nos prix comprennent l'alimentaire et les accessoires du service «sécurisé» (assiettes individualisées).

LA CARTE  
DU SOMMELIER

Envie  
d'un petit  
verre ?

COLLECTION HIVER 2020-2021



# LA CARTE DU SOMMELIER

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Pour les prestations avec maîtres d'hôtel,  
seules les bouteilles ouvertes sont facturées

## Sans alcool

### Les eaux

Eau de source (50 cl)	1,17 <sup>€ HT</sup>	1,29 <sup>€ TTC</sup>
Eau de source (1,5L)	1,12 <sup>€ HT</sup>	1,23 <sup>€ TTC</sup>
Vittel (1,5L)	1,57 <sup>€ HT</sup>	1,73 <sup>€ TTC</sup>
Evian (1,5L)	1,70 <sup>€ HT</sup>	1,87 <sup>€ TTC</sup>
Badoit (1L)	1,83 <sup>€ HT</sup>	2,01 <sup>€ TTC</sup>
Perrier (1L)	1,99 <sup>€ HT</sup>	2,19 <sup>€ TTC</sup>

### Les softs

Jus d'orange (1L)	3,93 <sup>€ HT</sup>	4,32 <sup>€ TTC</sup>
Jus multifruits (1L)	4,23 <sup>€ HT</sup>	4,65 <sup>€ TTC</sup>
Jus d'ananas (1L)	5,15 <sup>€ HT</sup>	5,66 <sup>€ TTC</sup>
Jus de pomme ou de pamplemousse (1L)	5,42 <sup>€ HT</sup>	5,96 <sup>€ TTC</sup>
Jus de raisin (1L)	3,15 <sup>€ HT</sup>	3,47 <sup>€ TTC</sup>
Orangina (1,5L)	3,60 <sup>€ HT</sup>	3,96 <sup>€ TTC</sup>
Ice tea pêche (1,5L)	4,02 <sup>€ HT</sup>	4,42 <sup>€ TTC</sup>
Coca-Cola, Light, Zéro (1,5L)	4,21 <sup>€ HT</sup>	4,63 <sup>€ TTC</sup>

### Les bio

Jus d'orange (1,5L)	7,41 <sup>€ HT</sup>	8,15 <sup>€ TTC</sup>
Jus multifruits (1,5L)	7,41 <sup>€ HT</sup>	8,15 <sup>€ TTC</sup>

## Vins

### Les blancs

Chardonnay <i>Pays d'Oc</i>	9,12 <sup>€ HT</sup>	10,94 <sup>€ TTC</sup>
Sauvignon <i>la Petite Perrière</i>	9,59 <sup>€ HT</sup>	11,52 <sup>€ TTC</sup>
Bordeaux <i>Deschartrons</i>	9,72 <sup>€ HT</sup>	11,66 <sup>€ TTC</sup>
Côtes de Gascogne, <i>Domaine Pellehaut</i>	12,18 <sup>€ HT</sup>	14,62 <sup>€ TTC</sup>
Anjou <i>La Rebellerie (Bio)</i>	13,28 <sup>€ HT</sup>	15,94 <sup>€ TTC</sup>
Chablis <i>Chausseron</i>	25,27 <sup>€ HT</sup>	30,32 <sup>€ TTC</sup>

### Les rouges

Bordeaux <i>Deschartrons</i>	9,94 <sup>€ HT</sup>	11,93 <sup>€ TTC</sup>
Pinot noir <i>la Petite Perrière</i>	10,66 <sup>€ HT</sup>	12,79 <sup>€ TTC</sup>
Côtes de Gascogne, <i>Domaine Pellehaut</i>	12,18 <sup>€ HT</sup>	14,62 <sup>€ TTC</sup>
Saumur <i>Champigny</i>	12,94 <sup>€ HT</sup>	15,53 <sup>€ TTC</sup>
Anjou-Villages <i>La Rebellerie (Bio)</i>	14,72 <sup>€ HT</sup>	17,66 <sup>€ TTC</sup>
Chinon <i>Les Lutinières</i>	15,38 <sup>€ HT</sup>	18,46 <sup>€ TTC</sup>
Côtes du Rhône-Villages <i>Domaine des Amadieu (Bio)</i>	18,57 <sup>€ HT</sup>	22,28 <sup>€ TTC</sup>
Brouilly <i>Château des Tours</i>	19,64 <sup>€ HT</sup>	23,57 <sup>€ TTC</sup>

## Bulles et Cie

### Les champagnes et pétillants

Champagne <i>Maison Gruet</i>	32,52 <sup>€ HT</sup>	39,02 <sup>€ TTC</sup>
Champagne <i>Nicolas Feuillate</i>	44,50 <sup>€ HT</sup>	53,40 <sup>€ TTC</sup>
Blanc de blanc brut <i>Veuve Lapérière</i>	12,23 <sup>€ HT</sup>	14,68 <sup>€ TTC</sup>
Cidre brut	4,52 <sup>€ HT</sup>	5,42 <sup>€ TTC</sup>

### Les alcools et cocktails

Whisky J&B (70cl)	32,99 <sup>€ HT</sup>	39,59 <sup>€ TTC</sup>
Kir vin blanc/pers	2,69 <sup>€ HT</sup>	3,23 <sup>€ TTC</sup>
Kir Royal/pers	3,55 <sup>€ HT</sup>	4,26 <sup>€ TTC</sup>
Punch maison/pers	4,62 <sup>€ HT</sup>	5,54 <sup>€ TTC</sup>
Soupe de champagne/pers	5,02 <sup>€ HT</sup>	6,02 <sup>€ TTC</sup>

### Solidaire jusqu'au bout

Nos vins bio d'Anjou sont  
élaborés par un ESAT  
«l'Arche de la Rebellerie»,  
en bio dynamique depuis 2012

NOTRE GUIDE  
DE COMMANDES

Encore  
et toujours  
à votre  
service !

COLLECTION HIVER 2020-2021



# NOTRE GUIDE DE COMMANDES

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

## Appelez-nous

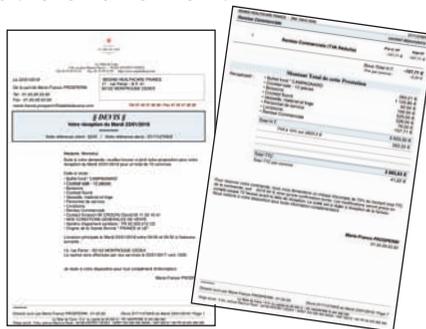
Nos commerciaux sont **à votre écoute du lundi au vendredi de 9H00 à 18H00.**

Ils sauront vous conseiller au mieux en fonction de **vos attentes** et établiront avec vous les composantes de la prestation selon vos envies et **votre budget.**

**48 à 72 heures après votre appel,** nous vous adressons un devis, par mail ou courrier.

## Notre devis

**Détaillé poste par poste,** notre devis vous indique le budget à prévoir pour la réalisation de votre événement.



Dès réception, **vous pouvez changer d'avis, modifier** ou préciser certains éléments : **il vous suffit de nous en parler !**

## Votre commande

**5 jours ouvrés avant** la prestation, **vous nous donnez votre accord** sur le devis proposé en nous l'adressant signé avec un chèque d'acompte.

Puis, **72 avant l'événement,** vous nous confirmez le nombre définitif de personnes.

**Et le jour J,** nous serons là pour faire de votre réception **un véritable succès !**

*Informations sur les allergènes (gluten, crustacés, œuf, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, poissons) : nos commerciaux sont à votre disposition pour vous indiquer les allergènes présents dans nos produits. Agrément sanitaire (FR 92.002.0102 CE)*

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à notre offre traiteur (pauses-café, cocktails, buffets, repas, snacks et plateaux-repas, sachets gourmands et sachets pique-nique). Elles sont téléchargeables sur notre site [www.latabledecana-antony.com](http://www.latabledecana-antony.com). Le fait de passer commande implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions de vente. Celles-ci prévalent à tout autre document.

## DEVIS / COMMANDES

- 1- Toute demande de prestation (cocktails, buffets) donne lieu à l'établissement d'un devis par notre équipe commerciale. **Ce devis est valable 1 mois.**
- 2- Pour confirmer votre commande de prestation, vous devez nous renvoyer (par courrier, fax ou mail) le devis signé avec la mention « bon pour accord » (avec, le cas échéant, votre cachet commercial) et nous adresser un chèque ou un virement d'acompte (voir article suivant). Cette confirmation doit nous parvenir au plus tard dans les 72 heures qui précèdent la prestation.
- 3- Pour les commandes inférieures au minimum requis, un supplément forfaitaire vous est demandé.
- 4- Les commandes de plateaux-repas (au minimum 10), sachets gourmands (au minimum 20) et sachets pique-nique (au minimum 25), doivent être passées **par mail la veille avant 12h (jours ouvrés du lundi au vendredi) pour vous être livrées le lendemain, à partir de 12h.**

## MODIFICATION / ANNULATION

- 1- La commande de prestation peut être modifiée jusqu'à sa confirmation définitive (72 heures avant la prestation). Au-delà des 72 heures et jusqu'à 48 heures avant la livraison, si vous souhaitez modifier votre commande, nous nous efforçons de vous donner satisfaction mais sans garantie. Un surcoût est alors possible qui vous sera soumis pour accord.
- 2- Le nombre définitif de convives peut être ajusté jusqu'à 48 heures avant la prestation sans dépasser 10% (en plus ou en moins) du nombre total prévu à la commande.
- 3- Toute annulation de commande de prestation doit se faire par écrit. Si l'annulation intervient 48 heures avant la livraison, la commande initiale vous sera facturée à hauteur de 80% du montant total.
- 4- Aucune annulation ou modification de commande de prestation ne peut être prise en compte dans les 24H précédant la livraison. La commande initiale vous est alors facturée à hauteur de 100% du montant total.
- 5- Les commandes de plateaux-repas, sachets gourmands et sachets pique-nique peuvent être annulées jusqu'à 24h avant la date prévue de livraison. De 24h à 12h, 30% de la commande sera facturée puis 50% ensuite.

## PRODUITS

- 1- Nos produits sont destinés à la consommation immédiate (dans les 6H maximum) et sont

conçus en général pour une dégustation froide. En cas de dégustation chaude, les procédés de réchauffe vous sont indiqués pour une consommation optimale de nos produits. Il vous appartient de vous y conformer.

- 2- Il est de votre responsabilité de respecter les conditions de conservation (maintien au froid -  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  - jusqu'à 1H avant leur dégustation). Si vous n'avez pas de possibilité de stockage au froid, nous pouvons mettre à votre disposition des caissons isothermes (moyennant le coût d'une reprise). Pour en savoir plus, contactez-nous.
- 3- Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée. En cas de réception avec personnel de service, celui-ci est tenu de détruire les marchandises non consommées à l'issue de la prestation.
- 4- Signataire du pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire (juillet 2013), La Table de Cana peut être amenée à mettre en place un procédé de reprise des surplus alimentaires pour leur valorisation (re-conditionnement et acheminement vers des associations ou structures servant des denrées alimentaires aux personnes dans le besoin). Dans ce cas, vous en êtes informé et vous êtes dégagé de toute responsabilité sur le devenir des surplus revalorisés.
- 5- Pour les cas d'allergie alimentaire, des solutions (sans porc, sans gluten, etc...) sont possibles : merci de nous consulter.
- 6- Nous nous réservons le droit de modifier la composition de nos offres en fonction des aléas liés aux approvisionnements. Nous nous engageons dans ce cas à vous informer des modifications et à n'effectuer la prestation qu'avec votre accord.
- 7- Les photos ne sont pas contractuelles mais sont le reflet de nos produits.
- 8- Suite au décret N°2002-1465 du 14/12/02 nous vous informons que les viandes bovines sont d'origine : France et Communauté Européenne.

## LIVRAISON

- 1- Nous livrons du lundi au samedi dans toute l'Île-de-France (livraison le dimanche sur demande, avec supplément).
- 2- Nous assurons la livraison de prestation avec **un battement horaire d'une heure et demi** (en plus ou en moins) par rapport à l'heure fixée pour la livraison. La livraison des plateaux-repas, sachets gourmands et sachets pique-nique sera assurée dans l'heure et demie précédant l'horaire prévue de livraison.

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

3- Les frais de livraison minimum sont forfaitaires selon la zone desservie.

**Zone 1 (75, 92, 91, 94) : 50 € H.T. Zone 2 (93) : 65 € H.T.**

**Zone 3 (77, 78, 95) : 85 € H.T.**

Selon la prestation (volume de la commande), ce minimum forfaitaire peut être majoré. C'est pourquoi sur la base de ce barème forfaitaire, les frais à prévoir pour votre livraison vous sont indiqués par notre service commercial au moment de la validation de votre commande.

4- La livraison de prestation est gratuite sur Antony (92) et limitée à 10 € H.T. pour toutes les communes limitrophes (Wissous, Fresnes, Massy, Bourg-La-Reine, Verrières-le-Buisson, Chateaufort-Malabry). **Pour les plateaux-repas, sachets gourmands et sachets pique-nique, la livraison est gratuite sur Antony et toutes les communes limitrophes.** Ailleurs, elle est offerte à partir de 20 plateaux-repas, 25 sachets repas ou 30 sachets pique nique.

5- Les livraisons avec contraintes particulières (heure fixe, attente, procédure administrative pour l'accès...) peuvent faire l'objet d'un tarif spécial indiqué avec la confirmation de votre demande.

6- Les éléments de la livraison (produits, adresse et horaires) sont définis sur le bon de commande. Merci de vérifier l'exactitude et la précision (bâtiment, code porte, numéro de salle et contact téléphonique) des informations délivrées. En cas de données erronées ou insuffisantes de votre part, entraînant un retard ou une impossibilité de livrer, la totalité de la prestation sera due. Toute difficulté de livraison non précisée au moment de la commande, entraînera des frais supplémentaires

7- A l'issue de la livraison, un bon de livraison vous est remis. Vous devez y noter toutes les réserves et réclamations que vous jugez nécessaires et faire signer le document par une personne ayant délégation. Passé la livraison, aucune réclamation ne pourra être acceptée.

8- Tout retard ou annulation de livraison dû à un cas de force majeure ne pourra pas être imputé à la Table de Cana.

## MATÉRIEL

Le matériel mis à disposition pour la prestation (vaisselle, verrerie, mobilier, linge etc...) ainsi que le matériel nécessaire au transport et à la conservation (caisson isotherme, caisse de transport, etc...) doit être restitué dans les 48 heures (reprise effectuée par nos soins). En cas de perte ou de casse, le matériel perdu ou endommagé sera facturé au tarif neuf.

## ACOMPTE, FACTURATION ET PAIEMENT

1- Pour toute commande de prestation et sauf accord particulier, vous devez verser, à la commande, un acompte de 70% du montant total TTC.

2-Toute commande de prestation doit être réglée dans un délai maximum de 30 jours à date de facture. Toute commande de plateaux-repas, sachets pique-nique et sachets gourmands

doit être réglée à réception de facture. Celle-ci vous est envoyée par courrier ou par mail après la livraison. Le paiement peut se faire par virement ou chèque à l'ordre de La Table de Cana SA. Conformément à la loi (art. L441-6), en cas de retard de paiement, le débiteur sera tenu de payer un intérêt de retard à La Table de Cana SA, égal à 3 fois le taux d'intérêt légal. Cet intérêt de retard est exigible sans qu'un rappel soit nécessaire et sera calculé à compter du jour d'échéance de la facture et sur son montant TTC. Une indemnité forfaitaire de 40 € (Art D 441-5 du Code du commerce) devra être versée en sus pour frais de recouvrement et ce, dès le premier jour de retard de paiement.

3- Les prix indiqués sur la validation de votre commande sont ceux en vigueur au jour de la commande.

4- Tous nos prix sont indiqués en euros. Ils sont assujettis au taux de TVA (en vigueur au moment de la commande). Au 01/01/2014, ce taux est égal à 10% sauf pour les alcools et les services où il est fixé à 20%. En cas de changement de la législation sur le taux de TVA applicable, un réajustement des prix pourra être effectué.

5- Nos prix peuvent être modifiés en fonction d'événements exceptionnels indépendants de notre volonté.

## REDEVANCE SACEM

Conformément aux lois du 11 mars 1957 et du 3 juillet 1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeurent à la charge de l'organisateur, c'est-à-dire à la charge du client. La déclaration correspondante doit être effectuée par le client auprès de la SACEM Société des Auteurs, Compositeurs et Éditeurs de Musique. La Table de Cana dégage toute responsabilité.

## LITIGES

Les présentes conditions générales de vente sont réputées acceptées sans réserve. En cas de litige, seul le tribunal de Nanterre (92) est compétent.

*La Table de Cana SA au capital de 90 000 € 5 bis avenue Maurice Ravel - 92168 Antony Cedex  
RC Nanterre B 343 586 590 00030 - NAF 555D - APE 5621Z N° intracommunautaire FR 49 343 586 590 Tel : 01 55 59 53 53 - Fax : 01 55 59 53 59 - www.latabledecana-antony.com*